

Heimatkundliche Beilage

zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 291 | 1. Februar 1995 | 21. Jahrgang

KLEINE MOSTPHILOSOPHIE

(Christoph Wagner)

Der Aggregatszustand des Mostviertels und der Eisenwurzen ist ein flüssiger. Es ist ein beständiges Sprudeln, Quirlen, Rinnen, Perlen und Strömen das diese Landschaft prägt. Vom Erzberg nach Norden hin verästelt und verzweigt sich ein verschlungener Organismus von Bergen, Tälern, Böschungen, Flüssen, Seen, Teichen, Wildbächen, Kanälen und Rinnsalen, ein arteriöses und venöses Geflecht von Flüssigkeiten, die alles Feste im Viertel ober dem Wienerwald durchfurchen, strukturieren und am Leben erhalten. Der Kreislauf dieses Körpers ist einfach zu beschreiben:

Die Arterien sind das Wasser. Die Venen sind der Most.
Diese nimmermüde Zirkulation ständigen Fließens und Mischens, dieser Austausch der Flüssigkeiten und Säfte setzt die organische wie auch die anorganische Materie in Bewegung, verleiht dem Land Kraft und Kontur, bewegt Räder und Pressen, füllt Kammern und Schleusen, läßt Fässer und Schläuche vibrieren.
Aus der Presse träufelt der dunkelbraune Obstsaft dick und träge durch eine Rinne in den im Keller bereitgestellten Bottich, wo die flüssigen und festen Bestandteile durcheinanderpurzeln, bis die Trester aufsteigen und abgeschöpft werden können. Von solcherlei Ballast befreit, strömt der Mostfluß weiter und mündet in die Bucht des aufnahmebereiten Fasses, wo die Fluten des einströmenden Saftes wie eine stürmische Brandung gegen die Daubengestade schlagen. Jedem Mostbauern sind sie eine unverkennbare Melodie, die Schlürf-, Gurgel- und Gluckgeräusche, von denen die Einheimischen sagen: "Jetzt plaudert er wieder der Most."
Je größer das Faß, desto lauter wird das Gefurze und Gepolter. Gegen Leopoldi, so beteuern die ältesten und erfahrensten unter den Mostweisen, muß aus dem Faß deutlich hörbar eine Stimme ertönen, die in monotonem Gleichklang die Worte "Pold, Pold" murmelt. Nur wenn sich's so und nicht anders anhört, wissen die Eingeweihten, daß nunmehr der Segen des Landespatrons über dem Faß liegt.

Der Most ist der temperierte Sukkus, die Essenz allen Erdreichs, die unnachsichtig Art und Beschaffenheit des Bodens der Beurteilung durch Zungenknospen und Geschmackspapillen unterwirft. Es ist ein der Urbanisierung und dem damit verbundenen kollektiven Vergessen zu

./.

verdankendes Vorurteil, daß Most gleich Most sei. Tatsächlich ist Most jedoch von der ländlichen Temperamentenverteilung so abhängig wie Wein. Er kann je nach Boden- und Witterungsbeschaffenheit cholerisch, sanguinisch oder melancholisch sein und machen. Lediglich phlegmatisch ist und macht er selten.

Allein: Gilt dies nicht alles auch für den Wein, dessen Adepten für den Most meist nicht mehr als ein mitleidiges Lächeln übrig haben und ihn auf ihrer Tafel allenfalls als Aperitiv akzeptieren, als ein munteres Schäferspiel, das der heroischen Comedie humaine vorangestellt ist, in deren Verlauf sich die Aromen der Traube so vielschichtig entfalten dürfen wie menschliche Charaktere?
Kein Wein schmeckt, so lautet eine alte Weinbeißerweisheit, wie der andere. Doch tut dies denn der Most? Keine noch so differenzierte Ampelographie weiß auch nur annähernd so viele Rebsorten aufzuzählen wie uns Mostäpfel- und Mostbirnensorten bekannt sind. Mundet nicht bereits ein Strengberger Most völlig anders als einer, der in Weistrach oder Gstetten gekeltert wurde? Und zwischen einem Kremstaler, einem Haager und einem Kärnter Most bestehen gewiß nicht weniger Unterschiede als zwischen einem Dürnsteiner, einem Retzer und einem Gamlitzer Wein.

Der Most, so erklären die im Argumentieren den Mostliebhabern seit jeher überlegenen Weinconaisseurs apodiktisch, sei ganz einfach nicht so elaboriert wie der Wein. Es fehle ihm an Nuancen und Zwischentönen. Sein Ausbau sei, um es einmal milde zu formulieren, unoriginell. Wo fände man denn bei Most eine Hierarchie der Düfte, eine progressive Entfaltung der Aromen, eine ähnliche Decodierbarkeit der Extrakte wie beim Rebensaft?

Der Most hingegen: Ist er nicht von erdigem, flurschwerem Geschmack? Sind seine Düfte nicht in Wahrheit Dünste? Fehlt es seiner Säure nicht an Feingliedrigkeit? Verrät nicht selbst die ausgeprägteste Mostnase letztlich einen unverkennbaren Kellerton? Ist das, was Mostfreunde gerne als schmeckbare Landluft bezeichnen, nicht in Wahrheit ein Gärfehler? Vermissen wir im Mostbouquet nicht jegliches beschreibbare Ordnungsprinzip?
Der Most übersteht peinliche Befragungen dieser Art souverän. Und man muß gar nicht erst den beliebten Vergleich zwischen Burgtheater und Löwingerbühne bemühen, um dem Most gegenüber dem Wein Gerechtigkeit widerfahren zu lassen. Denn selbstverständlich gibt es das Parfum von Äpfeln und Birnen, es existieren auch beim Most edle Bittertöne und subtile Gewürzkonnotationen. Harmonisch eingebaute Kohlensäure vermag da wie dort die Zungenspitze zu kitzeln, und wie beim Wein ist auch beim Most der Duft die Seele des Elixiers.
Freilich lassen sich auch Indizien finden, die erklären, warum der Most in der gehobenen Feinschmeckerei so gar keine Rolle spielt. Sie sind allerdings durchwegs nicht geschmacklicher Natur, sondern betreffen das soziale Umfeld und die mit dem Most verbundenen Trinkgewohnheiten. So ist der Most anerkanntermaßen kein Freund des kleinen, sondern einer des großen Schlucks. Ja, es gibt sogar Mosttrinker, die darauf schwören, daß der Most erst nach dreimaligen Schlucken seine volle Geschmacksbreite auszuspielen vermag. Most paßt außerdem nicht in Designerflaschen. (Vielleicht auch deswegen, weil sich die überkommenen Behältnisse wie Plutzer, Krug oder Krügel ohnedies als ebenso funktionell wie formschön erwiesen haben.)
Schließlich wird der Most auch gemeinhin nicht verkostet, sondern "gepiperlt", was im Mostviertler Dialekt soviel wie "heimlich trinken" oder "lutschen" bedeutet. Während das "Piperln" stets von kleineren Dosen ausgeht, gibt es auch für den Konsum größerer Mengen einen autochthonen Terminus technicus. Die Rede ist vom "Mostdudeln", das üblicherweise schnurstracks in den Rausch, den